cavanova®

Dispensador de vino

wine dispenser

Español / English

mod.:WD002CP

manual de instrucciones

user manual

INDICE ESPAÑOL

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD..... 1
- 1.1 Medidas de seguridad
- 1.2 Precauciones

NIVELAR EL DISPENSADOR DE VINO..... 2
- 2.1 Ajustar nivel de dispensador
- 2.2 Estructura

MODO DE EMPLEO..... 3
- 1.1 Cargando su wine dispenser cavanova)
- 1.2 Ajuste de regulador
- 1.3 Ajustes de temperatura

MANTENGA SU CLIMATIZADOR..... 4
- 3.1 Limpieza y desplazamiento
- 3.2 Datos técnicos

DISPENSANDO EL VINO..... 4
- 1.4 Cambiando la botella
- 1.5 Limpieza del sistema
- 1.6 Circulacióndel aire

CONSEJOS Y RECICLAJE..... 5
DATOS TÉCNICOS..... 5
PREGUNTAS FRECUENTES..... 6

ENGLISH INDEX

SAFETY INFORMATION..... 7
- 1.1 Safeguard
- 1.2 Precautions

LEVEL YOUR WINE DISPENSER..... 8
- 2.1 Adjusting the level
- 2.2 Structure

USING YOUR WINE DISPENSER..... 9
- 4.1 Placing bottles of wine in the dispenser
- 4.2 Adjust the regulator
- 4.3 Adjust the temperature

KEEP YOUR APPLIANCE CLEAN..... 10
- 3.1 Cleaning and Moving
- 3.2 Technical data

DISPENSING WINE..... 12
- 5.1 Changing the bottle
- 5.2 Cleaning the system
- 5.3 Air Circulation

F.A.Q.....11
TECHNICAL DATES.....12

GARANTIA - GUARANTEE (LAST PAGE)

Importante Información de Seguridad

Favor de leer esto antes de usar su climatizador CAVANOVA de pared.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

-NO use si el cable de alimentación de corriente si está dañado.
-NO fuerce el climatizador, no se columpie en la puerta ni se suba al armario.
-Este aparato NO puede ser utilizado por personas (niños inclusive) con problemas físicos y/o mentales, o personas con falta de experiencia y conocimiento del mismo a menos que hayan sido instruidos o supervisados correctamente para la utilización del climatizador. LOS NIÑOS DEBEN DE SER SUPERVISADOS PARA ASEGURARNOS QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.
-Quite la puerta de su climatizador antes de tirarlo.
-Asegúrese de tirar el material de embalaje, y/o el climatizador antiguo con cuidado y de manera apropiada.
-Si el cable de alimentación esta dañado, debe de ser reemplazado por el fabricante o distribuidor autorizado.

PRECAUCIONES.

-Desconecte de la red eléctrica cuando limpie el aparato.
-Limpie con un paño húmedo el interior y el exterior del climatizador, seque con un paño seco.
-No salpique o tire agua directamente al aparato, ya que hay peligro de electrocutarse o dañar el climatizador.
Ocasionalmente limpie detrás del aparato. NO permita que el polvo se acumule en el mismo, especialmente la parte trasera ya que puede afectar el funcionamiento del climatizador. SIEMPRE deje espacio alrededor del aparato.
NO use ni limpiadores abrasivos, ni aceite, ni gasolina, ni petróleo, ni agua caliente para limpiar el aparato ya que pueden dañarlo.
-SIEMPRE abra y cierre la puerta con cuidado.

LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD AQUÍ NOMBRADAS ANTES DE USAR SU CLIMATIZADOR DE VINOS POR PRIMERA VEZ!

No utilice este aparato si el cable esta dañado. En tal caso, acuda a un servicio técnico cualificado. De esta forma evitará riesgos inecesarios.

Evite que los niños o personas discapacitadas utilicen este aparato sin supervisión. Evite que los niños jueguen con el enfriador de barra vertical

Antes de limpiar el armario climático, asegúrese de que está desenchufado y de que no esté siendo utilizado.

Para la limpieza de este aparato, utilice detergentes neutros o limpia- cristales .No utilice productos fuertes ni disolventes.

Evite utilizar el dispensador de vino con un cable alargador o mediante un generador. Asegúrese de que el equipo está conectado directamente a un enchufe de la red eléctrica.

Cuando coloque o posicione el dispensador de vino, asegúrese de dejar un espacio de al menos de 10 cm. por detrás, ya que en estas zonas se encuentra la salida del aire caliente. Esto permitirá la ventilación adecuada del aparato.
Este dispensador de vino esta diseñado para el servicio de vino por copa.

Después de colocar las botellas de vino en su interior, cierre la puerta del dispensador inmediatamente para evitar que aumente la temperatura interior del aparato en un modo excesivo.
Después de colocar las botellas de vino en su interior, cierre la puerta del dispensador inmediatamente para evitar que aumente la temperatura interior del aparato en un modo excesivo.
Mantenga el dispensador alejado de fuentes de calor y de la luz solar directa.
Para que el dispensador se mantenga estable, colóquelo sobre una superficie plana y sólida
No sitúe otros aparatos sobre este equipo.
Este dispensador de vino es un aparato eléctrico. Para evitar lesiones producidas por una posible descarga eléctrica, no lo utilice con las manos mojadas. Tampoco lo haga cuando el aparato esta sobre una superficie mojada o cuando usted se encuentre en el agua.
No utilice este aparato en el exterior ni en lugares con agua.
Cuando posicione o mueva el enfriador de barra asegúrese de no lo desplazarlo horizontalmente ni con una inclinación menor de 45° ni girando el equipo de arriba hacia abajo.
Para desenchufar el aparato de la red eléctrica, coja el enchufe. Nunca tire del cable.
Mantenga siempre alejado el cable de superficies calientes.
Cualquier modificación realizada al equipo u otro uso al cual esta diseñado anulará la garantía.
No guarde alimentos de ningún tipo o perecederos dentro del dispensador de vino.
Durante los meses de verano o en lugares donde haya mucha humedad, la puerta de cristal puede empañarse. Para desempañarla es conveniente usar un trapo seco.

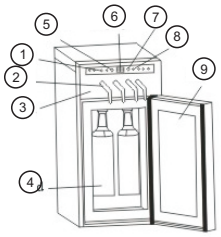
1. Quite todo el material de empaquetado. Esto incluye la base de la espuma y toda la cinta adhesiva que tienen los accesorios del WINEDISPENSER CAVANOVA adentro y afuera.

2. Examine y quite cualquier resto del embalaje, de la cinta o de materiales impresos antes de encender el equipo.

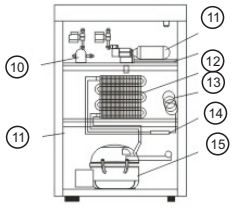
NIVELAR EL DISPENSADOR DE VINO:

El dispensador de vino tiene nivelación de las patas que están situadas en las esquinas delanteras y posteriores de su equipo. Después de colocar su winedispenser correctamente en su posición final, usted lo puede nivelar.
La nivelación de las patas puede ser ajustada dando vuelta a la derecha para levantar o dándoles vuelta a la izquierda para bajar. La puerta del equipo cerrará más fácil cuando las patas de nivelación son extendidas

ESTRUCTURA



picture 1



picture 2

1. display
2. grifo
3. frontal
4. frontal botellas
5. temperatura
6. temperatura display
7. interruptor de luz para vino
8. motor de aire
9. doble cristal
10 reducción de vida electromagnetica
11 fijación de la válvula que reduce
12 botella de gas argon
13 tubo
14 filtro seco
15 compressor

***SU DISPENSADOR DE VINO USA CARTUCHOS DE ARGON Ar PARA PRESERVAR SU VINO EN ÓPTIMAS CONDICIONES. EL ARGON SE ENCUENTRA EN FORMA NATURAL EN LA ATMOSFERA Y ESTA EMBASADO EN UN CARTUCHO DE ALTA CALIDAD**

MODO DE EMPLEO

.

Colocar el cartucho de Argon Ar en el Dispensador (WINEDISPENSER CAVANOVA)

.

Para colocar botellas en el Dispensador de vino abiertas o botellas de vino sin terminar, abra la puerta y desenrosque de la pieza negra la parte superior e introduzca los dos tubos en la botella, inserte la botella en la silicona asegurándose de que esta cubra bien la parte superior de la botella y vuelva a enroscar la protección plástica,

Cargando su WINEDISPENSER con el cartucho de Argón Ar Introduzca suavemente el cartucho en el regulador girando en el sentido de las manecillas del reloj, sin forzar. Sentirá una suave resistencia, en ese momento usted estará perforando el cartucho y sentirá una leve salida de presión en la salida de seguridad de la válvula y activará el cartucho de Argón en su equipo. Continúe girando en el mismo sentido hasta llegar al tope sin forzar.
PRECAUCION: El cartucho de Argón Ar esta activado a una presión de 2800psi o 193.09 Bares, no lo quite lleno o a medio uso hasta que este totalmente vacío. Si usted lo hace el contenido del cartucho se perderá, por que activará la salida de escape de la válvula para evitar daños.

AJUSTES DEL REGULADOR

Este equipo no requiere ajustes de regulador no de la válvula ya que estan previamente regulados

AJUSTES DE LA TEMPERATURA

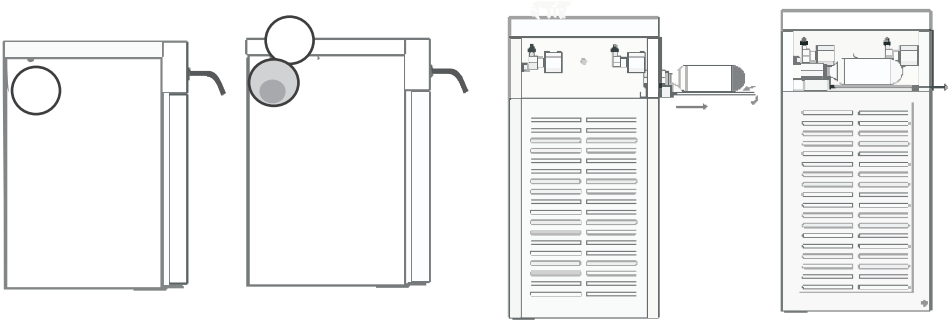
Su WINEDISPENSER tiene una sola zona individual de temperatura, que se controla con el display digital exterior. El rango de temperatura es de 4°C a 18°C. Esto lo hace ideal para los VINOS tintos y blancos dependiendo de su selección..
Para subir o para bajar la temperatura, presione simplemente " la flecha () 3 o 4 segundos y aparecerá en el display una H1, luego presione las flechas de hacia arriba o hacia abajo dependiendo de su selección y cuando llegue a la requerida simplemente suéltela y quedará seleccionada.

DISPENSANDO EL VINO
Manual:
El equipo esta diseñado para que usted pueda servir la cantidad que usted quiera simplemente pulsando la botella y parará en el momento que usted deje de pulsar.
Automático:
Para dispensar:
Presione 1 vez en el display la copa situada sobre la botella seleccionada y aparecerá un 01 en el display saldran 10ml.
Presione 2 veces seguidas en el display la copa situada sobre la botella seleccionada y aparecerá un 02 en el display servirá 20ml.

Presione 3 veces seguidas en el display la copa situada sobre la botella seleccionada y aparecerá un 03 en el display servirá 30ml.
Presione 4 veces seguidas en el display la copa situada sobre la botella seleccionada y aparecerá un 04 en el display servirá 40ml.

CAMBIANDO LA BOTELLA

Cuando haya terminado la botella y vaya al reemplazarla, gire el tapon de plástico negro suavemente, y tire de la botella con cuidado. Realice la misma operación que al insertar una botella., oirá un soplo de gas o presión que es el sobrante que queda en la botella.



LIMPIEZA DEL SISTEMA

Se recomienda si va a cambiar de tipo de vino, que introduzca en una botella de vino vacía limpia con agua y realice el llenado de una copa para que no queden residuos del vino anterior. Nunca utilice jabón ni disolventes.

CIRCULACIÓN DEL AIRE

La circulación de aire apropiada para asegurar que su winedispenser trabaja con la máxima eficiencia para la que fue diseñado, debe instalarse en un lugar donde exista una circulación de aire apropiada.
Las siguientes son separaciones recomendadas alrededor del equipo:
De la parte posterior 10 cm de la pared y al menos 10cm del lateral izquierdo para tener espacio suficiente para cambiar el cartucho.

LUZ
La luz interior sirve para observar el vino, una luz suave y fría se ha integrado en el dispensador de vino. Toque ligeramente el botón con la imagen de una bombilla y la luz se encenderá, tóquelo nuevamente para apagarlo. Para un mayor rendimiento energético, mantenga la luz apagado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
Para evitar descarga eléctrica desenchufe siempre su dispensador de vino antes de limpiar.
Si usted no hace caso de esta recomendación, puede sufrir una descarga eléctrica.

Precaución: Antes de usar productos de la limpieza, lea y siga siempre las instrucciones y las advertencias del fabricante de estos productos, para evitar daños corporales o daño al producto.
General:. Utilice la esponja o el paño suave, humedecido con una solución suave de limpieza, para

limpiar la parte inferior .Aclare con agua caliente limpia y se seca con un paño suave. No utilice los productos químicos ásperos, abrasivos, el amoníaco, los detergentes concentrados, solventes o los cojines de fregado del metal. Algunos de estos productos químicos pueden disolver, dañar y/o decolorar su winedispenser cavanova.

Juntas De la Puerta:
Limpie las juntas de la puerta cada tres meses según instrucciones generales. Las juntas se deben mantener limpias y flexibles para asegurar un sello apropiado. Quite el cable eléctrico del enchufe de la CA cuando ocurre una interrupción de la energía. Cuando se haya restablecido la energía, vuelva a conectar el equipo al enchufe de la CA.

Desplazamiento :
Al moverse, mueva siempre el dispensador de vino verticalmente. No lo mueva acostado, es posible que haya daños

El WINEDISPENSER CAVANOVA esta diseñado para una sencilla puesta en marcha y fácil operación.

Si usted esta teniendo algún problema las siguientes sugerencias le pueden ayudar a solucionarlo:

CONSEJOS:
Este equipo no esta diseñado para ser usado con bebidas espumosas.

RECICLAJE:

Los cartuchos o cilindros vacíos son seguros de disponer o depositar en un reciclaje de acero. Si no existe el reciclaje del acero, usted puede desechar el cilindro vacío en la basura regular.

LA GARANTIA DEL EQUIPO NO SERÁ EFECTIVA SI:
- ? Si utiliza otros cartuchos diferentes a los suministrados.
- ? Cualquier alteración en el sistema del equipo.
- ? Por ser utilizado para otro uso que no sea el indicado.

DATOS TÉCNICOS:

MODELO	WD002C	WD004C
Capacidad	15Litros/2 Botellas	15Litros/2 Botellas
Temperatura	7-18ºC or 44.6-64.4ºF	7-18ºC or 44.6-64.4ºF
Potencia de salida	220-240V/60Hz	110-120V/60Hz
Potencia de entrada	55W	55W
Consumo de energia KW.W/24h	1.32KW.h/24H	1.32KW.h/24H
Tamaño envasado(mm.)	290W x 550H x 400D	290W x 550H x 400D

El equipo no funciona:

Compruebe si esta conectado a la corriente.
Compruebe si hay energía en el enchufe de la CA, comprobando el interruptor.

El vino está demasiado caliente:

Aberturas frecuentes de la puerta.
Dé un plazo de la hora para que el vino recientemente agregado logre alcanzar temperatura deseada.
Compruebe las juntas para saber si hay el sello apropiado.
Ajuste el control de la temperatura a un ajuste más frío. temperatura deseada.
Compruebe las juntas para saber si hay el sello apropiado.

El vino está demasiado fría:

Si el ajuste del control de la temperatura es demasiado frío, ajuste a un grado más caliente.

Trabaja constantemente el equipo y no se detiene

Esto puede ser normal ya que lo hace para mantener la temperatura constante durante días de altas temperaturas y húmedos.
Las puertas se pudieron haber abierto con frecuencia o por un período extendido de tiempo.
Compruebe la junta para saber si hay el sello apropiado.
Compruebe para ver si las puertas están totalmente cerradas.

Acumulación de la humedad en interior o el exterior del dispensador:

Esto puede ser normal ya que lo hace para mantener la temperatura constante durante días de altas temperaturas y húmedos.
Las puertas se pudieron haber abierto con frecuencia o por un período extendido de tiempo.
Compruebe la junta para saber si hay el sello apropiado.
Compruebe para ver si las puertas están totalmente cerradas.

La puerta del winedispenser cavanova no cierra correctamente:

Esto puede ser normal ya que lo hace para mantener la temperatura constante durante días de altas temperaturas y húmedos.
Las puertas se pudieron haber abierto con frecuencia o por un período extendido de tiempo.
Compruebe la junta para saber si hay el sello apropiado.
Compruebe para ver si las puertas están totalmente cerradas.

nullify the guarantee.
-Do not store any kind of food inside the dispenser.
-During summer months or in places where there is humidity, the glass door may show frost. To clean it is convenient to use a dry towel.

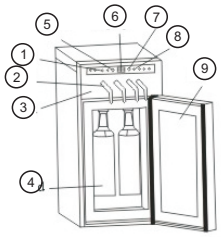
Remove all exterior and interior packaging, including protective foam and the tape on the door panels. Remember that children are particularly vulnerable to packing materials and old appliances, discard materials with this in mind.

Your wine dispenser needs space around to function properly. It is very important that you give it at any surface, behind it as well as 5cm between the sides and any surface around them. This is necessary so that your wine dispenser has an adequate space for ventilation.

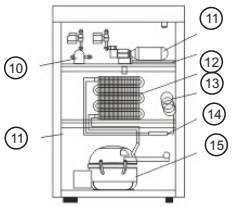
LEVELING YOUR WINE DISPENSER

After installing the wine dispenser, you can level it; it has got four levelling legs, two on the front and two at the back of the appliance.
To level, turn them clockwise to raise the dispenser and counter clockwise to lower it.
The door will close much better if the four levelling legs are extended.

STRUCTURE



picture 1



picture 2

1. setting
2. arranging faucet
3. board
4. wine board
5. temperature
6. temperature display
7. light on/off wine
8. air enging
9. anti utdoor
10 electromag reduction life
11 fix reducing valve
12 argon gas bottle
13 apillary
14 dry flilter
15 compressor

Your wine dispenser uses argon Ar Argón gas cartridges to preserve your fine wine in the best conditions. You can find argon gas naturally in the atmosphere and it is bottled in high quality cartridges.

USING THE ARGON CARTRIDGES
Place the ARGON Ar Argón GAS cartridge in the wine dispenser (wine dispenser CAVANOVA)

To place the open wine bottles in the dispenser, open the door and unscrew the black tap which is on the top of the cabinet, then introduce the tubes inside the bottle, place the bottle in the silicone making sure it covers perfectly the superior part of the bottle and screw in the plastic protection.

Loading the wine dispenser with the argon Ar Argón cartridge.
-Softly introduce the cartridge in the regulator turning clockwise, without forcing it. You will notice a soft resistance, this is, because the argon cartridge is being perforated, a little pressure will go out the security valve, and at this moment the argon is already installed in your appliance. Continue turning clockwise until you can't continue turning.

PRECAUTION: The argon Ar Argón cartridge is activated under a 2800psi / 193.09 bars pressure; do not remove it when it is full wait until it is completely empty. If you do so, the argon gas inside the cartridge will go away; therefore the salida de escape de la válvula will immediately be activated to avoid any injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this before using your wine dispenser

SAFEGUARDS

-Do not use if the supply cord is damaged.
-Do not abuse or force the wine dispenser. Don't swing on the door or climb on the cabinet
-This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
-Remove the door of your old wine dispenser before discharging it.
-Ensure that you dispose the packing material carefully and appropriately, as well as your old wine cooler (if you had one)
-If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

PRECAUTIONS

- Disconnect from the power supply when cleaning this appliance.
- Wipe the exterior and interior of the appliance with a damp cloth, dry with a dry towel.
- Do not splash water onto the appliance, as there is danger of electric shock or damage to the appliance.
- Occasionally clean behind the appliance. Do not allow dust or dirt to build up on the appliance, particularly the rear area as this may affect the operation of the appliance. Always leave a distance around the appliance.
- Do not use harsh abrasives, oil, petro or hot water to clean the appliance as these may damage the surface or plastics.
- Close the door gently.
- Never use flammable fluids to clean your wine dispenser.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY BEFORE USING YOUR WINE DISPENSER FOR THE FIRST TIME!

TIPS ON SETTING UP YOUR WINE COOLER

-After introducing the wine bottles inside the dispenser, close the door immediately to avoid the inside temperature increasing.
-Do not place the dispenser under direct sunlight, or in a hot area or in a humid place.
-Make sure your wine cooler rests on a flat surface.
-Do not place any other electrical appliance on top of the dispenser.
-The dispenser is an electric appliance, to avoid electrical discharge do not use it with wet hands, nor if the surface is wet, nor if you are wet.
-When you install or move the dispenser make sure to do it vertically and in an upright position.
-When unplugging the appliance do it by taking the socket. Never pull the cable.
-Keep the cable away from hot surfaces.
-Unplug the wine dispenser whenever there is any electric failure; plug it again when the electrical supply is established.

-Any kind of alteration made to the appliance or any other use different to dispensing wine will

ADJUSTIG THE REGULATOR
This appliance does not need adjustments of the valve, it has already been regulated.

Your wine dispenser has only got one temperature which is controlled with the digital display situated outside the cabinet.

SET UP TEMPERATURE
The temperature range is between 4ºC and 18ºC, ideal either for red or for white wines, depending on the chosen temperature.

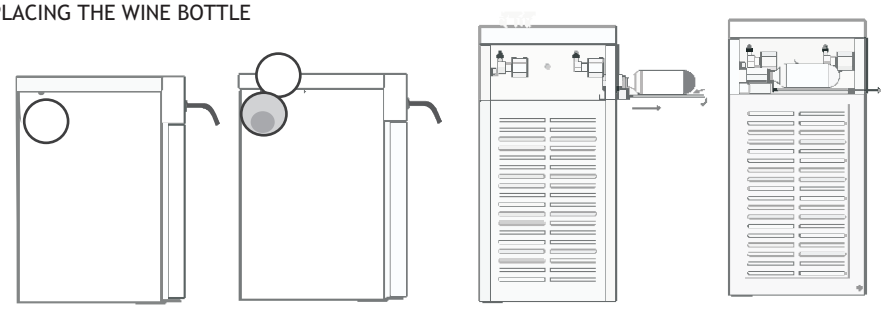
To bring up or to bring down the temperature, simply press “the arrow () 3-4 seconds, a “Hl” will appear on the display, then press the arrows either downwards or upwards depending on your choice, when the desired temperature appears on the display stop pressing and that temperature will be set.

DISPENSING WINE

Manually:
This appliance is designed for you to serve the quantity you wish by simply pressing the bottle sign button and it will stop when you stop pressing.

Automatic:
To dispense:
Press once on the glass of your choice, “01” will appear on the digital display and it will pour 10ml.
Press twice on the glass of your choice, “02” will appear on the digital display and it will pour 20ml
Press three times on the glass of your choice, “03” will appear on the digital display and it will pour 30ml.
Press four times on the glass of your choice, “04” will appear on the digital display and it will pour 40ml.

REPLACING THE WINE BOTTLE



When the wine bottle is empty, turn carefully the black plastic cap and slide the bottle downwards It is likely to hear gas pressure which is the gas left on the empty bottle. To replace a new bottle slide the bottle up on the tube as far as for it to touch the bottom. Close the bottle using the plastic cap.

INNER CLEANING
It is recommended to clean the appliance when you change to a different wine. Fill in with tap water an empty bottle and pour a glass of water so as there is not any wine residue. NEVER use any kind of detergent, only water.

POSITIONING THE UNIT FOR AIR CIRCULATION
Your wine dispenser needs space around it to function properly. Ventilation on the back and on the sides of the dispenser is very important it should never be covered up. The back side should be placed 10 cm
from the wall as a minimum and the left side of the wine dispenser should
have enough space so as to change the argon gas cartridge.
The wine dispenser should be positioned on a flat even ground.

INSIDE LIGHT
The inside light enables to observe the wine bottles; it is a soft and cold light. Slightly press the light sign button and the interior light will turn on, press again to turn it off.
For a better energetic efficiency keep the light off.

CLEANING AND MAINTIANANCE
To avoid electrical discharge always unplug the power source before cleaning the wine dispenser. Do not use hard brushes, soap or detergent to clean the inside cabinet. Simply wipe it with a damp piece of cloth and dry it with a dry towel.

DOOR JOINTS
Clean the door joints every three months. They must be kept in perfect conditions so as to assure a perfect sealing.

DISPLACEMENT
When you move the dispenser, be sure to do it vertically, do not do it horizontally, damages may occur.

The CAVANOVA WINE DISPENSER has been designed to be operated and set up easily.

This appliance is NOT to be used with SPARKLING WINES or CHAMPAGNES

RECYCLING
The empty cartridges can be safely disposed in a steel recycling spot. If there isn't any nearby you, it is perfectly safe to dispose it in the regular trash.

THE GUARANTEE WON'T BE EFFECTIVE IF…..
-you use different cartridges from the ones supplied by the manufacturer
-any kind of alteration is done to the appliance
-It has been used for other matters different from dispensing and preserving wine.

SELF TROUBLE SHOOTING

Quite frequently, it is possible to resolve a problem with the wine dispenser on your own. In the table below, there are some problems that can be resolved in this way. If you do not manage to clear the problem and the wine dispenser keeps showing the problems, it is recommended to turn to our servicing department

FAQ´s

Wine dispenser does not work the unit will not switch

not switch on.
Is there an electric current failure?
Is the plug in the socket?
Is the cord damaged?

Taste of the wine is changed.

Is the wine under the pressure of argon?
Does the rubber closure adjusts properly against
the bottle hole?

Cooling is not sufficient. Wine is not cold enough

Open and close the doors too frequently?
Is the door closing correctly?
Are the ventilation grids covered up?
Is temperature switched on correctly?

Wine is too cold

Raise the temperature setting.
Turn heating on in room or move your wine dispenser to a warmer place.

Cooling machine in the unit will get on more frequently and it remains on a longer time.

Is the door closed well?
The door of the wine dispenser is opened frequently or has it been opened for a long period of time?
Are the ventilation holes covered up? Remove the cover.
Ambient temperature is very high.

Frost showing

Is there too much humidity?
Is the ambient temperature too low?
Check if the rubber closures are in perfect conditions so as the door closes

The door doesn't close correctly

Level the appliance using the levelling legs.
Make sure all wine bottles are properly displayed.

MODEL	WD002C	WD004C
Capacity	15Liters/2 Botle	15Liters/2 Bottle
Temperature	7-18ºC or 44.6-64.4ºF	7-18ºC or 44.6-64.4ºF
Rated Power	220-240V/60Hz	110-120V/60Hz
Input Power	55W	55W
Power Consumption KW.W/24h	1.32KW.h/24H	1.32KW.h/24H
Shape Size (mm.)	290W x 550H x 400D	290W x 550H x 400D

cavanova®

Climatizadores , Conservadores y Dispensadores

Certificado de Garantía

Garantía 2 años

Solicitud de garantía

Cumplimente los datos, al reverso de esta hoja,
esta garantía no tiene validez, si está solicitud
no se envió 15 días después de la fecha de compra.

Puede también a parte de por correos cumplimentar
sus datos en internet o por fax

Nombre:

Apellidos:

Calle/Avda. Piso Esc. Pta.

Cod. Postal Teléfono +

Mail. @ .

Modelo:

Numero Serie:

CERTIFICADO DE GARANTIA COMERCIAL

(Dispensadores, Enfriadores de Barra, Conservadores)

REQUISITOS PARA LA VALIDEZ DE LA GARANTIA

1. La presente garantía sólo ampara productos oficiales importados por CIPSA COMERCIALIZADORA, y para beneficiarse de la misma deberá:
1.1. En el periodo pre-venta (tienda), ésta deberá reflejar modelo del aparato y número de serie del mismo.
2. Los beneficios de la garantía sólo serán válidos si se utilizan los Servicios Técnicos que COMERCIALIZADORA CIPSA S.L. tiene establecidos en su Red de Asistencia Técnica.
3. El aparato debe ser utilizado de conformidad con las instrucciones que se detallan en su manual.

COBERTURA DE LA GARANTIA

• La garantía se aplica a los modelos de DISPENSADORES, ENFRIADORES DE BARRA Y CONSERVADORES
• La aplicación de la garantía comienza a partir de la fecha de adquisición (fecha de factura).

DISPENSADORES	ENFRIADORES DE BARRA			CONSERVADORES	
WD-001-AB	OW-012-3TEMP	CV-004	CV-021	CV-100	CV-160NS
WD-002	OW-008	CV-008	CV-028	CV-100MD	
WD-004	OW-004	CV-016	CV-048	CV-150MD	
	OW-002				

• El período de garantía:
- Piezas: 2 años
- Mano de obra: 2 años en todos los casos.
- Desplazamiento y transporte: 6 meses.

NOTA IMPORTANTE

• El titular de la Garantía Comercial disfrutará de los derechos y coberturas que se contienen en el presente documento para todo el territorio nacional.
• Para reclamar los derechos y coberturas que se contienen en el presente documento el usuario dispondrá de la vía de comunicación con nuestro número de Atención al Cliente, por escrito dirigido a las Oficinas Centrales o Central de Servicios Técnicos y por la vía de jurisdicción ordinaria.
• COMERCIALIZADORA CIPSA S.L.. no se hace responsable de los daños que un aparato pueda causar a elementos externos.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA

• Incumplimiento de cualquiera de los requisitos del punto anterior.
• Todo componente o accesorio interior o exterior del aparato, que no esté especificado e incluido en este certificado de garantía.
• Las puestas en marcha y demostraciones de funcionamiento al usuario.
• Si la avería es producida por incendio, inundación, agentes meteorológicos, golpeo, aplastamiento o aplicación de voltaje o energía inadecuada.
• Los daños por el mal trato, incluso los de transportes, que deberán reclamarse en presencia del personal de la Compañía de Transportes, por lo que conviene inspeccionar los paquetes antes de confirmar los albaranes de entrega correspondientes.
• Las averías producidas por rotura física, tales como carcasas, plásticos, pinturas, esmaltes, cristales, embellecedores y similares.
• Los productos por mal uso al no atender las instrucciones de funcionamiento y manejo que se adjuntan con cada aparato.
• Por la utilización de accesorios no adecuados en el aparato.
• Las partes de madera, goma y plástico
• Los aparatos que no llevan identificado número de fábrica o que éste haya sido alterado o borrado.
• Si el aparato es reparado o manipulado por personal no autorizado por COMERCIALIZADORA CIPSA S.L.
• Las averías producidas por el uso normal del aparato por desgaste
• Los trabajos de mantenimiento propios de cada aparato, cualquiera que sea su periodicidad.
• Cuando la avería la produzca un componente o accesorio interno o externo al aparato no incluido o especificado en este certificado de garantía.

PROTECCIÓN DE DATOS

• Los datos de carácter personal facilitados y relativos al usuario contenidos en la Garantía Comercial son imprescindibles para la correcta administración de las relaciones contractuales entre las partes y serán incorporados a un fichero de COMERCIALIZADORA CIPSA S.L.. No obstante dichos datos podrán ser utilizados por COMERCIALIZADORA CIPSA S.L. para ofrecerle productos y servicios de su interés. Si el cliente no desea recibir información actualizada sobre los servicios y productos de CAVANONA, o desea ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, y oposición podrá dirigir un escrito por correo certificado a COMERCIALIZADORA CIPSA S.L., (ESPAÑA) Comercializadora CIPSA, S.L - Crta. A355 Km 20 Nave 13 y 14 - Parque Empresarial de MONDA - C.P. 29110, MONDA - MÁLAGA, ESPAÑA

Atención al cliente: 9:00h.-17:00h.

TEL: +34-951-062969 - FAX: +34-951-062965
info@comcipsa.com

CIPSA
COMERCIALIZADORA

Comercializadora Cipsa S.L.
Ctra. A355km. 20 Nave 13 y 14
Parque Empresarial de MONDA
C.P. 29110 MONDA
MÁLAGA, ESPAÑA
TEL.: +34 95106 29 68 / 69
FAX.: +34 951 06 29 65
www.comcipsa.com
www.cavanova.es

CIPSA GLOBAL LLC
1434NW 82TH Avenue
MIAMI FL 33126
TEL.: +1(305) 582 5455
FAX.: 1(786)497 7011
www.cavanovawinecoolers.com

COMCIPSA, S.A. DE C.V.
Oriente 233 nº226
COLONIA AGRICOLA
ORIENTAL MÉXICO,
D.F. 08500
TEL. +5255-5716-6888
FAX. +5255-5756-4329

teléfono de atención:
cavanova®
951 06 29 68

Ar Argón Este dispensador contiene botella de argón

ISO9001 CB Sheme emc CE RoHS ✓